

Žirmūnų kartusis (Redhook ESB klonas)

Kiekis: 20 litrų
Efektyvumas: 60 %
Stilius: Stiprus biteris
Aludaris: GIN
Receptas sukurtas: 2011-03-07 22:17:23
Receptas modifikuotas: 2011-07-22 16:58:10

OG: 1.055
FG: 1.014
ABV: 5.4 %
IBU: 33
EBC: 23
IBU/OG: 0.61 (ryškus apynių skonis)



2026-05-30

Fermentuojamos medžiagos

| Pavadinimas | Spalva (EBC) | Kiekis (kg) | Kiekis (%) |
|-------------------|--------------|--------------|------------|
| Pale Ale salyklas | 7.0 | 5.000 | 83.3 |
| CaraCrystal | 120.1 | 0.500 | 8.3 |
| CaraPils | 5.0 | 0.500 | 8.3 |
| | | <u>6.000</u> | |

Apyniai

| Pavadinimas | Forma | Paskirtis | AA (%) | IBU | Kiekis (g) | Laikas |
|---------------------|-------|-----------|--------|------|------------|--------|
| Willamette | - | - | 5.0 | 16.6 | 30 | 60 |
| Tettnanger (German) | - | - | 5.0 | 8.2 | 30 | 15 |
| Willamette | - | - | 5.0 | 8.2 | 30 | 15 |
| Tettnanger (German) | - | - | 5.0 | 0.0 | 40 | 0 |
| Willamette | - | - | 5.0 | 0.0 | 40 | 0 |
| | | | | | <u>170</u> | |

Mielės

| Pavadinimas | Kiekis (g) |
|-------------|------------|
| Safale S-04 | 12.0 |

Pastabos

Pirmasis mano all-grain'as :)

Salinau plastikiniame fermentavimo inde, paskui viriau dviejuose 13l talpos puoduose.

Apyniai, kur laikas 0 min. - dedami baigus virimą ir laikomi, kol misa ataušta. Jie skirti aromatui.

Alus gavosi kartokas ir labai aromatingas.